

**« CARROT CAKE » À LA CANNELLE**



**Ingrédients** : pour 6 personnes :

2 carottes

2 œufs

80 g de sucre blond

1 orange

5 g de cannelle en poudre

1 pincée de sel

5 cl d'huile

30 g de farine

100 g de poudre d'amande 1 sachet de levure chimique

Battre les œufs avec le sucre.

Incorporer l'huile, les zestes (je les ai réduits en poudre avec un mixer) et le jus de l'orange.

Ajouter la poudre d'amande, la farine, la levure, la cannelle et le sel.

Mélanger et ajouter les carottes râpées.

Remplir un moule au 3/4, puis enfourner à 200 degrés pendant 20 minutes.

Pour ma part j'ai trouvé ce gâteau bien meilleur le lendemain.

Recette proposée par Marie-Rose.

Mots-clés :